

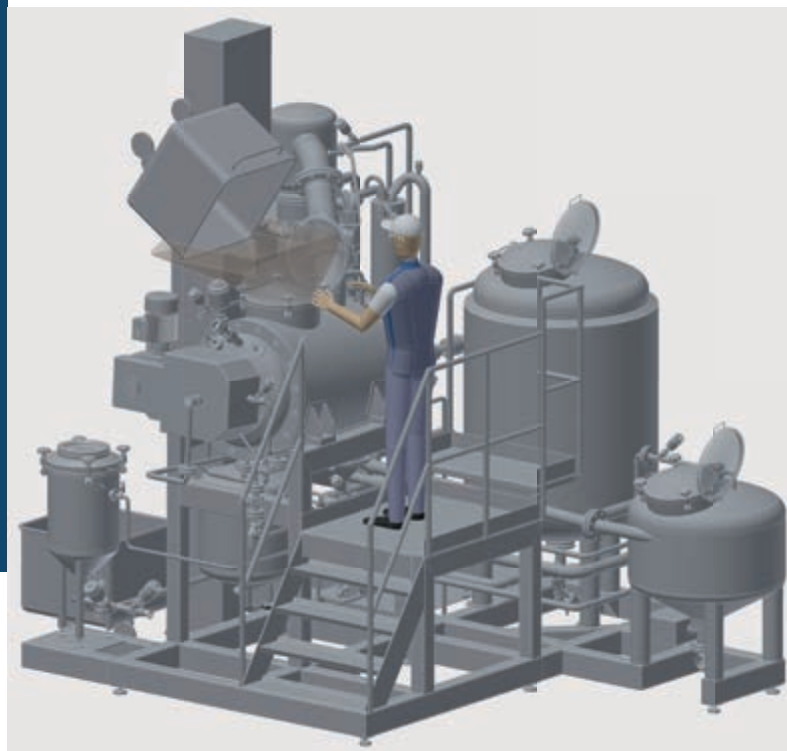
Instalaciones de cocción por lotes para preparados de frutas, verduras y salsas

Módulo de cocción FruMod250

KASAGFruMod250

Nuestros módulos de cocción tienen un diseño modular y se ofrecen e implementan como módulo básico, extensiones modulares o unidades de producción completas. Las instalaciones están optimizadas para tiempos de procesamiento más eficientes, pérdidas de producto mínimas y breves tiempos de limpieza. Así, los productos conservan sus colores y aromas naturales. El módulo de cocción FruMod250 es perfecto para pequeños lotes de producto de hasta 300 kg. Como complemento y optimización de un proceso de producción, como instalación piloto o para pequeñas empresas de la industria alimentaria, esta instalación también es una solución óptima en términos de precio.

KASAG



Módulo de cocción

En el módulo de cocción FruMod250, la cocción y el enfriamiento se realizan en el mismo contenedor de proceso. Se pueden añadir aditivos fácilmente y su equipamiento básico está óptimamente diseñado para procesos de calentamiento de hasta 135 °C. La instalación está concebida para mínimas pérdidas de producto, tiempos cortos de cocción y limpieza, para la conservación del troceado del producto y también de los colores y aromas naturales de la materia prima.

Los breves tiempos de cocción y enfriamiento se consiguen tanto mediante el calentamiento y enfriamiento del revestimiento y del agitador como con un potente condensador. Opcionalmente se puede utilizar un elevador para llenar eficientemente la caldera y un contenedor intermedio para el trasegado. Otras opciones diferentes aumentan la salida de producción, la calidad del producto y la reproducibilidad.

Los diferentes componentes se montan en un bastidor listo para conexión, fácil de transportar y de rápida instalación.

Módulo básico

El módulo básico incluye una caldera de 250 litros con compuerta de llenado manual, una calefacción por vapor para la mezcladora, válvulas manuales y un dispositivo analógico de medición, control y regulación.

Caldera con agitador	Material	1.4571/1.4404
	Volumen	250 litros
	Presión operativa	-1/+3 bar
	Calefacción	Mezcladora
Consumo de energía	Sistema eléctrico	230 V / 50 Hz / 2.2 kW
	Vapor	3 bar (180 kg/h)
	Limpieza	100 - 500 litros
Dimensiones	LxAxH	2,0 x 1,3 x 1,5 metros
	Peso	1000 kg
Capacidad	1 turno	2000 kg / día
excl. enfriamiento	2 turnos	4000 kg / día
Cambio de producto	3 turnos	6000 kg / día





Somos el color y el sabor de sus frutas



Instalación completa

Consumo de energía	Sistema eléctrico	230 V / 50 Hz / 7 kWh
	Vapor	3 bar (250 kg/h)
	Agua de red	12 m ³ / h
	Aire comprimido sin aceite	6 bar
Dimensiones	LxAxH	4,2 x 3,2 x 3,5 metros
	Peso	2500kg
	Capacidad	1 turno 3000 kg / día
incl. enfriamiento,	2 turnos	6000 kg / día
	excl. cambio de producto	3 turnos 9000 kg / día

Equipamiento adicional caldera

- C1: Compuerta automática de cierre rápido
- C2: Revestimiento doble calefactado
- C3: Válvula de inyección de vapor directo
- C4: Sello mecánico de doble efecto
- C5: Rascador para mezcladora
- C6: Refractómetro
- C7: Válvula de toma de muestras
- C8: Sonda de espuma
- C9: Sonda de aviso de vacío
- C10: Bolas de limpieza
- C11: Tomas, equipamientos

Equipamiento adicional instalación

- P1: Elevador con tolva
- P2: Unidad de vacío
- P3: Condensador
- P4: Contenedor de trasiego
- P5: Sistema de aire estéril
- P6: Sistema aromatizador
- P7: Módulo de agua caliente/fría
- P8: Sistema de limpieza
- P9: Alto nivel de automatización
- P10: Tomas, equipamientos

